



Terra Madre Salone del Gusto: Questa settimana ode alla biodiversità e la proposta di Slow Food sul futuro del turismo



Food Talk

3 marzo ore 15 – Jonathan Franzen – La biodiversità rende possibile l'amore

Appuntamento imperdibile con il saggista statunitense autore di *Libertà e Purity*, che ci guida in una riflessione per capire insieme come concentrare gli sforzi sulla battaglia per preservare la biodiversità, partendo proprio dal livello locale. Biodiversità come bellezza, biodiversità come amore. Si può seguire l'appuntamento, realizzato con il contributo di Lavazza, a questo [link](#).

4 marzo ore 15 – Giorgio Vacchiano – Le foreste: aiutiamole ad aiutarci

Il ricercatore in gestione e pianificazione ambientale presso l'Università Statale di Milano ci accompagna in un viaggio meraviglioso tra le foreste e gli alberi del mondo. Da Hyperion, l'albero più alto, a Pando, un boschetto di pioppo tremolo che è l'organismo vivente più grande del mondo, fino a Matusalemme, l'albero più vecchio. Gli alberi sono la chiave per mitigare la crisi climatica sul pianeta, il termometro per misurare il nostro impatto. Dobbiamo imparare ad amarli, proteggerli, e anche usarli con intelligenza. Potete seguire la Food Talk a questo [link](#).

Forum

4 marzo ore 17,30 – Ndiass Culinari: cucina locale, alimentazione tradizionale e nuove influenze

Quanto è importante ragionare di questi aspetti per garantire uno sviluppo sostenibile alle aree rurali svantaggiate? Questo forum rappresenta un momento di dibattito sull'importanza del recupero e della promozione dell'alimentazione tradizionale. L'appuntamento segue il progetto Pacersen Bis, finanziato dall'Unione Europea e



finalizzato alla creazione di fattorie agricole comunitarie e individuali nelle aree rurali svantaggiate del Senegal. Per seguire l'appuntamento cliccare qui.

6 marzo ore 10 – Slow Food Travel, verso nuove destinazioni

Slow Food Travel è pensato per viaggiatori curiosi e responsabili che vogliono conoscere davvero le culture gastronomiche locali, senza dimenticare la sostenibilità e la difesa della biodiversità alimentare. Presentiamo il progetto attraverso il racconto di chi sta lavorando per la nascita di nuove destinazioni, in Azerbaijan e in Italia. Un viaggio attraverso tradizioni gastronomiche uniche fatto di incontri ed esperienze con i veri custodi del territorio: i produttori. Evento organizzato nel quadro del progetto Covcheg finanziato dall'Unione Europea. Per seguire il forum cliccare qui.

6 marzo ore 17 – Gli orti scolastici di Slow Food: linee guida per un progetto internazionale

In tutto il mondo, in forme diverse e con impatti diversi, Slow Food ha attivato da anni migliaia di orti scolastici, nella convinzione che possano essere lo strumento principale delle attività di educazione alimentare e ambientale nelle scuole. Un confronto internazionale fra i referenti Slow Food degli orti scolastici e le reti di orti nelle scuole per discutere le caratteristiche peculiari di ciascuno e sentirsi uniti nella lotta all'educazione a un'alimentazione buona, sana e vicina all'ambiente. Per seguire il forum cliccare qui.

7 marzo ore 10 – Lentamente viaggiare: una nuova prospettiva per il turismo

Conclusione di una formazione organizzata nell'ambito del progetto Slow Food in Azione: le comunità protagoniste del cambiamento, che coinvolge esperti del settore e formatori, questo appuntamento è l'occasione per presentare i nuovi itinerari da scoprire in Italia una volta superata l'emergenza pandemica. Si può seguire l'incontro a questo link.

Come si fa?

Dalla piadina emiliano romagnola ai biscotti all'olio di oliva palestinesi, sono molte le proposte disponibili a partire da questa settimana.

Dal 1 marzo ore 17 abbiamo la pasta e fagioli con il fagiolo dente di morto di Acerra, Presidio Slow Food, nell'ambito del progetto Slow Beans; dal 2 stessa ora: la piadina emiliano romagnola con i salumi del territorio, realizzato da Regione Emilia Romagna, APT e Casa Artusi. Il 4 proponiamo i biscotti all'olio di oliva e il ja'deh, realizzato nell'ambito del progetto MedSnail e il 5 la focaccia: un racconto del Salento, realizzato da Agugiaro & Figna Molini.

Laboratori del Gusto

18 marzo ore 19 – Storie di Gin da oltreoceano

Tutti lo vogliono, tutti lo cercano. In questo Laboratorio, organizzato da Compagnia dei Caraibi,

scopriamo un gin proveniente dal nuovo mondo, caratterizzato da un profilo tropicale e indigeno, grazie all'utilizzo delle erbe botaniche più caratteristiche del suo paese, l'Argentina. Potete prenotare il kit di degustazione entro l'11 marzo. Tutte le informazioni disponibili a questo link.

27 marzo ore 14 – Alla scoperta del sakè

Lo sapevi che il sakè si ottiene dalla fermentazione del riso? E che nel sakè non conta solo la varietà di riso, ma quanto ne viene scartato per la produzione? E che alcuni possono essere degustati a 10°-12° mentre altri a 50°, riscaldati a bagnomaria? Per scoprirne i segreti prenota il kit di degustazione entro il 21 marzo e partecipa a questo appuntamento organizzato da Compagnia dei Caraibi.



La più importante manifestazione dedicata al cibo buono, pulito e giusto, è organizzata da Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte con il patrocinio di Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare. L'edizione 2020 di Terra Madre Salone del Gusto è possibile grazie al sostegno delle aziende che credono nel progetto. Tra tutte citiamo i Platinum partner: Pastificio Di Martino, Unicredit, Lavazza, Acqua S.Bernardo, Quality Beer Academy; i Gold partner: Agugiaro&Figna, Astoria, BBell. Con il sostegno di Fondazione Compagnia di San Paolo, Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, Associazione delle fondazioni di origine bancaria del Piemonte. Con il contributo di IFAD, UE. In collaborazione con SANA e Turismo Torino e Provincia.

